

ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・リネン類などの消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにのみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85°Cで1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

消毒

おう吐物などの処理

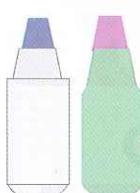
- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水ぶきをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの消毒 や 拭き取り 200ppm の濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppm の濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6 %	10ml	3L	50ml	3L
1 %	60ml	3L	300ml	3L



▶製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかり確認しましょう。

▶次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。

▶おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生する事がありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

ノロウイルスによる感染について

感染経路

<食品からの感染>

- 感染した人が調理などをして汚染された食品
- ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など

<人からの感染>

- 患者のふん便やおう吐物からの二次感染
- 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

症状

<潜伏時間>

感染から発症まで24~48時間

<主な症状>

- 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。
- 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

汚染物処理の手順

あらかじめ
用意するもの

- ・消毒液：5～6%濃度の次亜塩素酸ナトリウム液
- ・2L容のペットボトル 1個

※おう吐物の量が多い場合は追加のペーパータオルをご用意ください。

手順1

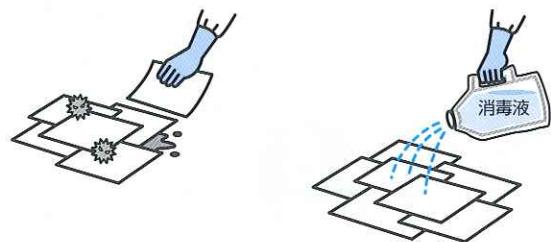
汚染物周囲から、ヒトを遠ざける。

手順2

手袋*・エプロン・帽子・マスク・靴カバーを着用する。***手袋は2枚重ねる。**
窓があれば、開放する。

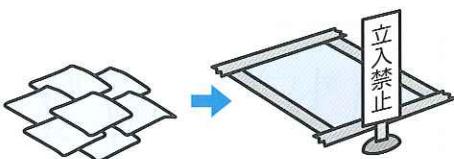
手順3

1次回収用ビニール袋の口を開け、消毒液を少量入れておく。ペーパータオルで汚染物をおおい、消毒液をかける。

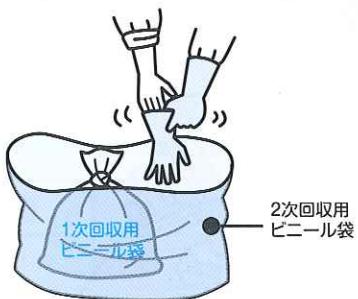


手順6

汚染物の中心から約半径2mを汚染区域と設定し、消毒液を浸したきれいなぞう巾（綿製）でおおう。その上に廃棄用ビニールシートをおおい、周囲をシールする。汚染区域の立ち入りを制限し、一夜放置する。

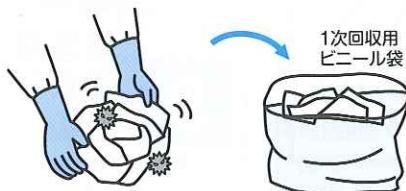


手順7



手順4

全体に消毒液をかけ終えたら、次に厚紙を用いて周囲から汚染物を包み込むように、ぬぐい取り、1次回収用ビニール袋に廃棄する。**可能なかぎり、汚染物を残さない。**
作業の際に汚染物の付着した外側の手袋もはずして同様に廃棄し、1次回収用ビニール袋の口をしっかりと結び、2次回収用ビニール袋に入れる。



手順8

洗剤・流水による手洗い、うがいを行う。セットの物品を補充する。



手順5

汚染物を取り除いた後、消毒液で汚染部位およびその周辺を十分に消毒する。

翌日

手順1

放置したぞう巾等をビニール袋に入れ る。制限区域を解除する。

手順2

洗剤・流水による手洗い、うがいを行う。